



Wildkräuter/Wildpflanzen

Kornelkirsche

Im September 2012 wurde die Kornelkirsche schon einmal thematisiert im GartenWEden, damals aber mit dem Schwerpunkt als alte Obstsorte. Ich möchte jetzt mehr auf die Dinge eingehen, die ich normalerweise in einem Pflanzenportrait beschreibe.

Die botanische Bezeichnung bedeutet übersetzt männlicher (= mas) Hornstrauch (= cornus). Vermutlich kommt die Bezeichnung Horn von der außergewöhnlichen Härte des Holzes – eben genauso hart, wie Horn. Die Engländer sagen dogwood dazu und bei den Franzosen heißt der Strauch cornouiller, aber auch bois de chien ist eine französische Bezeichnung.

Die Kornelkirsche ist eine Vertreterin der Hartriegelgewächse. Mit ihr verwandt sind der Rote Hartriegel, der auch in unseren Breiten vorkommt. Außerdem wird bei uns noch der Kanadische Hartriegel und der Schwedische Hartriegel angepflanzt. Sie sind Zierpflanzen mit sehr auffälligen Blüten.

Weitere volkstümliche Bezeichnungen für die Kornelkirsche sind Herlitze, Dirndl, Tierlibaum, Gelber Hornstrauch, Hirlnuss, Dirlitze, Dirndlstrauch, Ruhrbeerstrauch.

Die Kornelkirsche ist ein Strauch oder Baum, der 4 bis maximal 10 m Höhe erreichen kann. Der bevorzugte

Standort ist an sonnenbestrahlten Hängen, an Waldrändern und in Hecken, sie gedeiht aber auch im Schatten des Unterholzes und nimmt dort eher die Form eines Strauches an. Als Heckenpflanze eignet sie sich ausgesprochen gut, da sie zwar langsam wächst, aber sehr schnittverträglich ist. Sie ist in Europa und Kleinasien, bis hin zum Kaukasus beheimatet und kommt bis in Höhen von 1300m vor, vor allem in den südlichen Alpen. Die Pflanze ist relativ unempfindlich und verträgt Frost und Trockenheit recht gut.

Die Rinde ist bei jungen Pflanzen gelbbraun und wird mit zunehmendem Alter schuppig, rau und rissig. Der Strauch kann bis zu 100 Jahre alt werden. Es soll sogar vereinzelt Exemplare geben, die über 200 Jahre alt sind.

Die Blätter haben eine ovale, nach vorn zugespitzte Form mit 4-5 deutlichen Nervenpaaren von der mittleren Blatta-der ausgehend. Sie erreichen eine Länge von 4-10 cm. Auf der Unterseite sind die Blätter glänzend hellgrün, die Oberseite der Blätter ist etwas dunkler grün. Die Herbstfärbung des Laubs geht von gelb nach orange und bildet so auch im ausklingenden Jahr einen Farbtupfer.

Die Blüten treiben im zeitigen Frühjahr, lange vor dem Blattaustrieb und sind in Trugdolden angeordnet mit 10-25 einzelnen Blütchen. Sie blühen in einem satten Gelbton und bringen so schon sehr früh Farbe in das beginnende Jahr. Die einzelnen Blüten sind vierzipfelig mit jeweils vier Hoch-



blättern. Sie verströmen ein sanftes Honigaroma und locken die ersten Gäste an. Bei den Früchten handelt es sich um ovale Steinfrüchte von 2cm Länge. Sie sind leuchtend rot und haben zur Reife einen süß-säuerlichen Geschmack. Im Inneren der Früchte befindet sich ein relativ großer ovaler Kern, der zwei Samen enthält.

Wenn die Kornelkirsche im zeitigen Frühjahr blüht, je nach Lage schon im Februar/März, ist sie eine der ersten Bienenweiden. Auch überwinterten Schmetterlingen, wie dem Kleinen Fuchs, dem Tagpfauenauge oder dem Zitronenfalter dient sie als erste Nahrungspflanze. Im Gegensatz dazu wird die Forsythie, die in unseren Breiten häufig als Zierpflanze gepflanzt wird und von den meisten Insekten gemieden.

Die Inhaltsstoffe der Kornelkirsche sind hauptsächlich Vitamin C, aber auch Vitamin B, Calcium und Magnesium sind in den Früchten enthalten. Zudem finden sich Fruchtzucker in den roten „Kirschen“ sowie Farbstoffe. In den Blättern und der Rinde sind Gerbstoffe und Saponine enthalten. Die Früchte wirken zusammenziehend, antibakteriell, antioxi-



dativ, tonisierend, harntreibend und blutdrucksenkend. Blätter und Rinde haben entzündungshemmende und stopfende Wirkung. So kann man einen Absud der Rinde und Blätter gegen Gicht einsetzen. Dazu übergießt man eine Handvoll zerkleinerte Rinde und Blätter des Strauches mit einem Viertelliter Wasser und kocht das Gemisch auf. Anschließend lässt man es mindestens 10 Minuten ziehen. Von diesem Tee trinkt man über den Tag verteilt bis zu 3 Tassen. Er hilft auch bei Gastritis und Durchfall, ja sogar gegen Ruhr soll er wirksam sein. Der Absud dem Badewasser beigegeben, bringt Erleichterung bei Gicht und Krampfadern.

Um den Magen zu stärken und zu reinigen empfahl Hildegard von Bingen über drei Monate hinweg täglich eine Handvoll Kornelkirschen in rohem, getrocknetem oder gekochtem Zustand zu essen. Sie helfen auch gegen Durchfall und lindern chronische Darmleiden. Bei Fieber und Kopfschmerzen kann man den Saft der Früchte oder einen Tee aus Blättern und Rinde trinken. Der Saft der Früchte soll die Harnblase stärken und die Prostata der Männer gesund halten.

Die Kornelkirsche hat das härteste Holz aller einheimischen Pflanzen, zudem ist es sehr schwer. Es lässt sich gut polieren, ist aber nur mit Mühe spaltbar. Aus diesem Holz wurden schon zu Zeiten der alten Griechen und



Römer Lanzenschäfte gefertigt. Es wurde für die Herstellung von Radspeichen verwendet, aber auch Werkzeugstiele wurden daraus hergestellt. An Ställen dienten die Riegel aus dem Holz der Kornelkirsche als sicherer Abschluss, der sehr schwer zu knacken war. Bekannt ist auch die Herstellung von Spazierstöcken aus dem Holz. Diese Stöcke wurden ursprünglich in Ziegenhain, einem Stadtteil von Jena, hergestellt und heißen „Ziegenhainer-Spazierstöcke“. Früher wurden sie nicht nur für Spaziergänge gebraucht, sondern sie dienten auch als Duellierwaffe unter den Studenten. Die Ziegenhainer werden noch heute in sehr limitierter Auflage gefertigt, die Wartezeit erstreckt sich über mehrere Jahre. Der Grund dafür ist wohl nicht zuletzt die Tatsache, dass der Gelbe Hartriegel seit 1984 ein geschützter Baum ist.

Darüber hinaus wird das Holz auch im Instrumentenbau verwendet. So werden in Bulgarien Flöten aus dem Holz gefertigt und die Trommelschlägel einer speziellen Trommel bestehen aus dem Holz der Herlitzte. Das Trojanische Pferd soll aus dem Holz des Baums gefertigt gewesen sein, ebenso der Bogen des Odysseus.

Die Gerbstoffe, die in der Rinde und dem Holz enthalten sind, können zum Färben von Wolle verwendet werden. Der Farbton variiert zwischen gelb und braun.

Die Kerne wurden früher poliert und für Rosenkränze oder Ketten aufgefädelt. Aus den Früchten gewann man eine rote Farbe, die in der Türkei zum Färben des Fes, eines roten Filzhutes, verwendet wurde.

In der Gemeinde Michelbach in Niederösterreich steht der derzeit bekannteste Kornelkirschenbaum, das „Sigrid-Dirndl“. Er hat eine Höhe von 8 m und die Krone misst 11 m im Durchmesser.

Am besten lassen sich die Früchte im reifen Zustand vom Baum schütteln. Dafür legt man ein Tuch unter den Baum, in dem man die heruntergefallenen Kornelkirschen aufhängt. Da die Früchte in Etappen reifen, sollte man diese Prozedur immer wieder im Abstand von einigen Tagen wiederholen. Die Kornelien, wie die Früchte des gelben Hartriegel noch heißen, sind sehr gut geeignet, um Marmelade, Saft, Gelee, Sirup oder Kompott daraus herzustellen. Man kann sie auch trocknen und wie Rosinen knabbern. Im unreifen Zustand kann man die Früchte in eine Salzlake



einlegen als eine Art Olivenersatz, man nennt sie auch „falsche Oliven“.

Die Blütenknospen eignen sich als Zugabe zu Salaten. Sie sind sehr geschmackvoll.

In Österreich gibt es einen Schnaps aus den Früchten, den Dirndlschnaps, der etwas teuer ist, da die Herstellung mit einem ziemlichen Aufwand verbunden ist.

Wenn man die Kerne röstet, entfaltet sich ein Duft nach Vanille. Diese gerösteten Kerne wurden gemahlen und verhalfen dem berühmten „Wiener Kaffee“ zu seinem unvergleichlichen Geschmack.

Für die Astrologen:

Die Kornelkirsche ist der **Jupiter** zugeordnet aufgrund der leuchtend gelben Blüten und den essbaren Früchten, der **Sonne** wegen der gelben Blüten und dem **Mars** durch die rote Farbe der Früchte und des Fruchtsaftes.

Marie-Luise Stettler

Post für den Garten

Lied für den Herbst

Lied für den Herbst

Ein Wind in uns atmet,
überall uns findet,
Himmel und Erde in uns verbindet.

Woher kommt der Wind?
Wohin weht er so geschwind?
Du hörst nur sein Rauschen,
er sagt dir, du bist sein Kind.

Günther Montag

